

郷土料理への関心に及ぼす学童期以前の食体験の影響

秋山(山王丸)靖子*・岩瀬靖彦**・中谷弥栄子***・西明眞理****・
深谷 睦*・秋山 隆*・寺尾 哲*

(*城西大学薬学部, **大妻女子大学家政学部, ***鎌倉女子大学家政学部,
****長崎県立大学シーボルト校看護栄養学部)
(平成25年9月23日受付, 平成26年2月3日受理)

The influence of dietary experience on childhood on the consciousness of traditional local cuisine

Yasuko Akiyama(Sannomaru)*, Yasuhiko Iwase**, Yaeko Nakatani***,
Mari Saimei****, Mutsumi Fukaya*, Takashi Akiyama*, Akira Terao*

* *Faculty of Pharmaceutical Sciences, Josai University,*
1-1, Keyakidai, Sakado-shi, Saitama, 350-0295

** *Faculty of Home Economics, Otsuma Women's University,*
12, Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8357

*** *Faculty of Home Economics, Kamakura Women's University,*
6-1-3, Ohuna, Kamakura-shi, Kanagawa, 247-8512

**** *Faculty of Nursing and Nutrition, University of Nagasaki Siebold Campus,*
1-1-1, Nagayo-cho, Nishisonogi-gun, Nagasaki, 851-0295

*〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1

**〒102-8357 東京都千代田区三番町12

***〒247-8512 神奈川県鎌倉市大船6-1-3

****〒851-0295 長崎県西彼杵郡長与町1-1-1

There are still many traditional local cuisines all over Japan offering dishes made of local ingredients and prepared by the traditional methods. Nowadays, the structural changes in families and the life styles are the main reasons for a declining tendency in the propagation of local cuisine specialties. Based on several population studies, it was revealed that certain types of dishes may have a positive impact on our health; therefore, the registered dietitians managing general food at the workplaces try to prevail and to propagate certain traditional meals because of that positive impact.

In this study, we focused on the problems related to the experiences of the dietitians regarding the traditional dish consumed during their childhood. We wanted to explore whether the memories of traditional local meals had evoked their concerns and the will of inheritance. The studies were performed on a total of 4927 persons (409 males and 4518 females), who were the students of taking a training course for registered dietitians.

The responders were from either a close (nuclear) family or from an extended family, and the ratio of both types was 1 to 1. The responders belonging to the extended family group had various food experiences. More than 80% of all responders were concerned about or expressed the will of inheritance for the traditional local cuisine. The logistic regression analysis was performed using a "concern for traditional

local cuisine” and the “experiences of food and local cuisine during childhood” as the dependent and independent variables, respectively. The experience of the traditional local cuisine showed the highest odds ratio (1.637) among the predicting variables. A similar trend was observed for talking about food and traditional local cuisine as revealed by a high odds ratio (1.583). Based on these results, the talking about food and traditional local cuisine plays an essential role in provoking an interest and concern about it, even if the experience is not sufficient. Therefore, it is suggested to start talking about food at an early age in order to induce a positive attitude to traditional local cuisines, which may benefit one's future dietary habits.

1. 緒 言

1977年、慢性疾患と医療費の増大に悩むアメリカは、「栄養・人間ニーズに関する特別委員会」においてマクガバン上院議員が報告書をまとめた¹⁾。その内容は主として脂肪（飽和脂肪）を減らし、複合炭水化物の摂取を増やすことであった。この食事勧告は、日本人の食生活に近いことが指摘され、先進国において日本型食生活の妥当性が認められるようになった。この当時注目された日本型食生活は、米を主食とした動物性脂肪の少ない食事であった。しかし、現代の日本人の食生活は大きく変化し、炭水化物の摂取量が減少した分、脂肪とたんぱく質が増加したことから PFC バランスが崩れている。このように変化した食生活は疾病の発症率にも影響を及ぼしている²⁾。

このような現状を受けて、2003年に「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、食育を総合的かつ計画的に推進すること」を目的とした、食育基本法が制定された³⁾。策定の背景には、「栄養の偏り」をはじめとするさまざまな食をめぐる問題認識があり、同時に「地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる“日本の食”が失われる危機にある」ことが指摘された。

理想的な PFC バランスをもつ日本型食生活とは若干異なるものの、“日本の食”を代表するものとして、わが国には「地域の多様性および食文化」をもつ郷土料理がある。本報告で取り上げる郷土料理とは、世界的に認識されている日本食（和食）と異なり、地方独自の食材や調理法を用いた料理を指す。郷土料理には、地元領主の帰還を祝った「大村寿司（長崎県）」のように歴史的背景を含む料理がある。また民俗的な信仰を元に、神々へ捧げられている料理もある。一例をあげると、農作業の節目ごとに農神に奉げる料理として「田の神膳（秋田県）」がある⁴⁾。これは、初田植えの日にいたどり等の木の葉に、きな粉をまぶしたおにぎりを包み、まゆ玉とお酒を添えて供える膳である。このように地方色豊かな郷土料理を継承することは、「食」への興味を生み出し、食や郷土を大切に作る心につながり、地産地消を中心とした食料自給率の向上にもつながる。それに加えて、近

年では世界各地におけるさまざまな伝統的食品の機能性と健康との関連についても注目されている。

ところが、近年の若い世代における郷土料理の認知率は低く、管理栄養士養成課程の学生でさえ、自分の出身地の郷土料理を知らず⁵⁾、家庭で郷土料理を食する機会が大きく減少している。郷土料理の伝承には、自ら「食べたい」と欲する嗜好性を高めることが必要であり、これには、早期から繰り返しの食体験が有効に働く⁶⁻⁹⁾。ヒトの食習慣は思春期までに確立されて成人後も継続するため¹⁰⁻¹²⁾、早期からの郷土料理体験が重要である。このような食体験において、家庭外では栄養や食の専門家として、健康の維持・増進と疾病の予防・治療等を司る管理栄養士の役割が重要となる。管理栄養士が、保育所や学校をはじめとするさまざまな職域で郷土料理を取り入れるとともに情報提供を行えば、伝承は公共性をもつとともに継続的となり、大きな効果が期待できる。

そこで、本研究では、栄養・食に関する職業につく可能性が高い管理栄養士養成課程の学生の郷土料理への認知と継承意欲についての実態を調査し、関心・意欲を高めるための要因を探索した。影響要因として調査した項目は、学童期および味覚の基礎を形づくとされる小学校以前の食体験である。これらの調査データを元に、継承意欲に影響を及ぼす要因について、統計学的な考察を行ったので報告する。

2. 方 法

(1) 対象者および実施期間

北海道から九州までに存在する管理栄養士養成課程の4年制大学19校および4年制専門学校1校の学生、合計4,927人を対象として、無記名式の自記式アンケート調査を行った。調査の目的はアンケート用紙の冒頭に記載し、調査協力は任意であることを説明し、同意が得られた対象者からアンケート用紙を回収した。集計時において、年齢が18～30歳以外の回答者および、解析に必要な質問項目が無回答や不適切な回答であった者は除外した（有効回答率98.7%）。

実施時期は2006年8月～2007年9月とした。

表1 調査の概要

調査項目	調査内容
対象者の属性	学年, 年齢, 性別, 出身地, 両親の出身地, 家族構成, 将来希望するの職業, など (表2)
郷土料理に対するイメージ (複数回答)	(以下の16項目から3つを選択) / 伝統, 地域の食材, 土地柄, 珍しい, 田舎, 和食・和風, 鍋・鍋料理, おいしい, 健康的, 懐かしい, 温かみ, いろいろ, 旬の食材, 煮物, 旅行, その他
家庭・地域における (小学校 以前の) 郷土料理体験	家庭で伝承されている料理, 家庭で作らなくなった理由, 出身地の郷土料理の認知, 郷土料理の調理体験, など (表3, 表6)
小学校における郷土料理体験	学校給食に郷土料理が提供されたか, 授業で郷土料理が取り上げられたか, など (表4)
郷土料理への関心・継承意欲	郷土料理に関心があるか, 郷土料理を伝承したいか, など (表5)
小学校以前の食体験 (家庭)	料理の手伝いをしたか, 食べ物の話をしたり大切さを教えてもらったか, など (表7)

(2) 調査内容

調査の概要は表1に示した。「対象者の属性」は, 年齢, 性別, 対象者と両親の出身地 (15歳までに最も長い期間を過ごした地域), 祖父母の代から対象者の出身地に住んでいるか否か, 中学校卒業時 (15歳) までの家族構成に関する質問等である。また, 将来は管理栄養士または栄養士の資格を活かして働きたいか, 栄養教諭または学校栄養職員として働きたいか, の2点の質問を含めた。

「郷土料理に対するイメージ」では, 事前調査で挙げったイメージから16選択肢を挙げて複数回答で調査を行った。

「郷土料理の体験」では, 「家庭・地域」と「小学校」に分けて, 小学校卒業時までの郷土料理に触れた経験に関する質問とした。

「郷土料理に対する関心および伝承意欲」では, 郷土料理に対する意識を把握するために, 郷土料理への関心および食や栄養にかかわる仕事に就いたときの伝承意欲, 家族に対する伝承意欲についての質問とした。

「小学校以前の食経験」では, 小学校卒業時までの主として家庭における食経験について質問を行った。

(3) 結果集計および解析方法

家族形態と食体験・郷土料理体験との関連性については, 有意水準5%で χ^2 検定を行った。

調査結果の解析には, 二項ロジスティック回帰分析を応用した。従属変数は「郷土料理に対する関心」とした。この項目に対する回答は4段階尺度を次のように2値化した。「あまりない (あまり思わない)」と「全くない (全く思わない)」を「0 = 思わない」, 「とてもある (とても思う)」と「ややある (やや思う)」を「1 = ある (思う)」, とした。説明変数は, 小学校卒業までの食経験および郷土料理経験とした。選択肢は「全く経験がない」, 「あまり経験がない」, 「やや経験がある」, 「かなり経験がある」の4段階尺度である。しかし食体験の調査結果では, 「全く経験がない」を選択した対象者が極めて少なかったため「あまり経験がない」に含め, 「0 = 全く・あまり経験がない」, 「1 = やや経験がある」, 「2 = かなり経験がある」, の3段階尺度として解析に用いた。郷

土料理体験の各項目は4段階尺度をそのまま用いた。ただし, 食体験における「食べ物の話をしたことがある」と, 郷土料理体験における「家の人と郷土料理の話をしたことがある」の両項目は, 合成変数を作成して解析に用いた。これは, 「郷土料理」は「食べ物」に含まれることから, 同義であると解釈したことに加え, 解析において多重共線性の可能性があることによる。合成変数の作成は以下のステップ①, ステップ②の手順に従い行った。

ステップ①: 両項目の4段階尺度について「全く経験がない」と「あまり経験がない」を「0 = ない」, 「とても経験がある」と「やや経験がある」を「1 = ある」として2値化した。

ステップ②: 2値化スコアに対し, 両項目のいずれにも経験がない場合は「0 = ない」, いずれか一方にある場合は「1 = ややある」, 両項目ともにある場合は「2 = ある」の3段階尺度として解析に用いた。

すべての集計および解析は, SPSS Ver18.0J を用いて行った。

(4) 調査への協力と個人情報の取り扱い

個人情報の保護とプライバシー保護および, 調査対象者の協力と理解を得るため, 調査票は無記名式とし, 個人を特定することができないようにした。

調査用紙の表紙に調査の目的と協力は任意であること, 個人は特定できないことを明記した。調査用紙を渡す際にも上記内容を口頭で伝え, 同意の得られた対象者にのみ調査用紙を渡した。質問内容は, 平易で理解しやすい言葉を用い, 質問項目も○をつけてもらう形式をほとんどとし, 負担感の軽減に努めた。

本調査は, 城西大学生命科学倫理審査委員会の承認を得て実施した。

3. 結 果

(1) 対象者の属性

対象者の属性は表2に示した。性別では女性が90%以上を占め, 学年別の人数はほぼ同程度で, 大学院生が少数 (全体の0.3%) 含まれる。対象者の出身地は日本八

表2 対象者の属性

(4,927人)

項 目	平均値	人数	(%)
性別	男性	409	(8.3)
	女性	4,518	(91.7)
学年	1年生	1,420	(28.8)
	2年生	1,226	(24.9)
	3年生	1,281	(26.0)
	4年生	982	(19.9)
	大学院	15	(0.3)
	無回答	3	
出身地*	北海道	373	(7.6)
	東北	136	(2.8)
	関東	1,407	(28.7)
	中部	1,345	(27.4)
	近畿	373	(7.6)
	中国	555	(11.3)
	四国	202	(4.1)
	九州・沖縄	518	(10.6)
	無回答・海外	18	
家族形態	核家族	2,433	(50.4)
	拡大家族	2,394	(49.6)
	無回答	100	
栄養士・管理栄養士の資格を活かして働きたい	はい	4,259	(86.6)
	いいえ	101	(2.1)
	わからない	557	(11.3)
	無回答	10	
栄養教諭または学校栄養職員として働きたい	はい	952	(19.4)
	いいえ	2,359	(48.0)
	わからない	1,602	(32.6)
	無解答	14	

*小学校卒業時まで最も長期間過ごした土地を、出身地として八地方区分による分類を行った。

地方区分に従って分類し、対象者数とともに図1に示した。

本調査における「出身地」は、対象者が中学校卒業（15歳）までに最も長く生活してきた都道府県とした。食習慣は、幼児期を含め子ども時代に形成され、成人後も変わらないことが報告されているためである^{11, 12)}。家族形態では、本研究では拡大家族を「両親とその子供、さらに両親の親やその他の親戚も一緒に暮らしている家庭」、核家族を「両親と子供のみ」と定義して回答を求めた。対象者の出身地は、関東地方が最も多く、次いで東海、中国地方の順となった。15歳までの家族形態では、核家族と拡大家族の割合が約半数ずつであった。

職業に対する意識として、管理栄養士または栄養士として働きたいと考えている対象者は全体の87%、栄養教諭または学校栄養職員として働きたい対象者は約19%であった。

(2) 小学校以前の郷土料理体験

小学校卒業までに家庭において郷土料理と接した経験を家族形態別に表3に示した。家庭における郷土料理体験では、「食べた」「話をした」「作った」の3項目すべてで、家族形態による有意な関連性が認められ、拡大家族の対象者の経験が高い割合を示した。

小学校における郷土料理体験を表4に示した。授業で郷土料理が取り上げられた経験は25%、学校給食で郷土料理が出たことがあると回答したのは全体の約半数であった。また給食で郷土料理が提供された場合には、全体の73%で給食たより等での情報提供が行われていた。

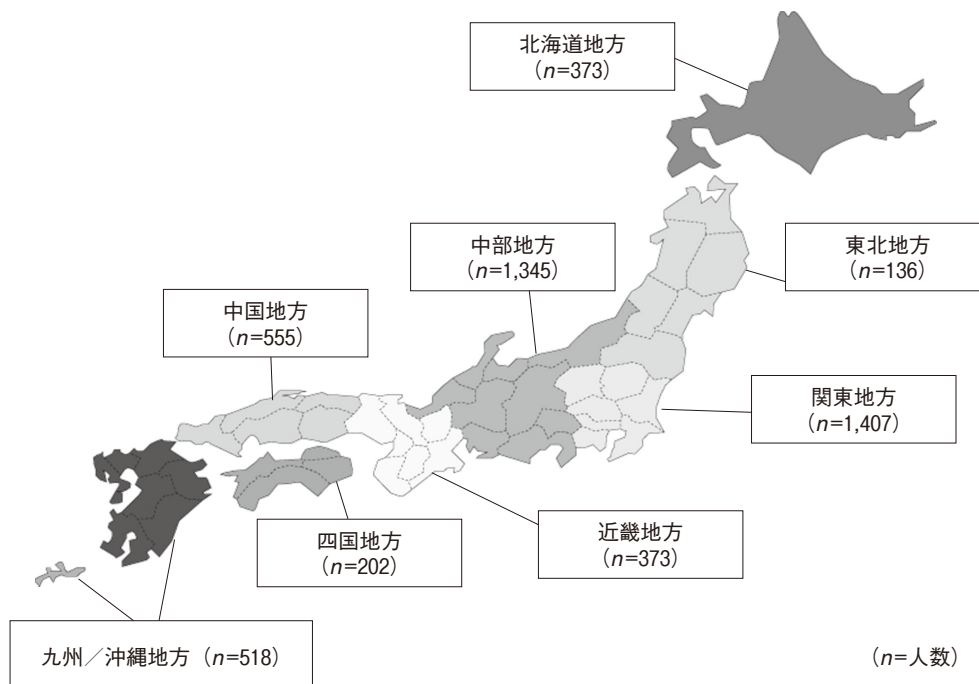


図1 日本地方八区分と出身地別対象者数

表3 家庭における郷土料理体験

(4,827人*)

項 目	選択肢	核家族 (n=2433)		拡大家族 (n=2394)		有意確率
		人数	(%)	人数	(%)	
郷土料理を食べたことがある(外食含む)	よく食べた	243	(10.0)	370	(15.5)	$p<0.001$
	時々食べた	1,321	(54.6)	1,337	(56.1)	
	あまり食べたことがない	753	(31.1)	596	(25.0)	
	食べたことはない	103	(4.3)	80	(3.4)	
	無回答	13		11		
家で郷土料理の話をしたことがある	よくしていた	61	(2.5)	64	(2.7)	$p<0.001$
	時々していた	461	(19.0)	622	(26.1)	
	あまりしなかった	1,351	(55.8)	1,303	(54.7)	
	したことはない	550	(22.7)	395	(16.6)	
	無回答	10		10		
家の人が郷土料理を作ったことがある	よく作っていた	149	(6.2)	299	(12.6)	$p<0.001$
	時々作っていた	800	(33.1)	953	(40.0)	
	あまり作ったことはない	1,036	(42.8)	835	(35.1)	
	作ったことはない	435	(18.0)	296	(12.4)	
	無回答	13		13		
出身地の郷土料理を知っている	はい	1,106	(45.9)	1,212	(51.1)	$p<0.001$
	いいえ	1,305	(54.1)	1,162	(48.9)	
	無回答	22		20		
家庭で伝承されている郷土料理がある	はい	399	(16.4)	582	(24.5)	$p<0.001$
	いいえ	1,998	(82.5)	1,772	(74.6)	
	無回答	36		20		

*家族形態が不明の100名は除いて集計した。

(3) 郷土料理への関心および継承意欲

郷土料理に対する関心および伝承意欲について家族形態別に表5に示した。対象者全体のうち、75%以上が郷土料理に関心があり、伝承したいと回答した。拡大家族の対象者の方が郷土料理に対する関心、伝承意欲が高かった。

(4) 出身地別の郷土料理の認知度および家庭での伝承

郷土料理の認知度および家庭での郷土料理の伝承を出身地別に表6に示した。これらの結果は九州と沖縄を区別して示した。この理由は九州と沖縄では地理・歴史的背景から伝承されている郷土料理が異なることを考慮したためである。なお、各地域に伝承されている郷土料理のうち、回答数の多かった順に2つの郷土料理名も示した。

出身地の郷土料理を知っていると回答したのは、沖縄出身者が最も多かった。次いで、四国、東北、九州の順であった。最も低い割合を示したのは東京都を含む関東地方であった。同様に、家庭における郷土料理の伝承率も沖縄出身者が最も高い割合を示し、次いで東北、中部の順となった。

表4 小学校における郷土料理体験

(4,927人)

項 目	選択肢	人数	(%)
授業で郷土料理が 取り上げられたこ とがある	はい	1,218	(24.9)
	いいえ	1,215	(24.8)
	わからない	2,466	(50.3)
	無回答	28	
学校給食に郷土料 理が出たことがあ る	はい	2,254	(46.0)
	いいえ	269	(5.5)
	わからない	2,339	(47.7)
	給食がなかった	41	(0.8)
	無回答	24	
郷土料理について 給食だよりで知る 機会があった (n=2,254*)	はい	1,654	(73.4)
	いいえ	94	(4.2)
	わからない	490	(21.7)
	非該当・無回答	2,689	

*学校給食に郷土料理が出たと回答した2,254人を対象とした。

(5) 小学校以前の食体験

小学校卒業までの食経験(郷土料理含む)について家族形態別に表7に示した。家族形態による関連性が認められたのは、「料理の手伝いをしたことがある」「家の人から食べ物の大切さを教えてもらった」「家の人と食べ物の話をしたことがある」「食べ物の好き嫌いがあった」

表5 郷土料理への関心・継承意欲

(4,827人*)

項 目	選択肢	核家族 (n=2,433)		拡大家族 (n=2,394)		有意確率
		人数	(%)	人数	(%)	
郷土料理に関心がある	とてもある	450	(18.6)	485	(20.4)	$p=0.008$
	ややある	1,421	(58.6)	1,444	(60.6)	
	あまりない	531	(21.9)	429	(18.0)	
	全くない	39	(1.6)	25	(1.0)	
	無回答	10		11		
仕事で伝承していきたい	とても思う	821	(33.9)	938	(39.4)	$p<0.001$
	やや思う	1,263	(52.1)	1,207	(50.7)	
	あまり思わない	316	(13.0)	222	(9.3)	
	全く思わない	22	(0.9)	16	(0.7)	
	無回答	11		11		
自分の家族や子どもに伝承していきたい	とても思う	873	(36.1)	990	(41.5)	$p<0.001$
	やや思う	1,194	(49.3)	1,118	(46.9)	
	あまり思わない	328	(13.6)	258	(10.8)	
	全く思わない	24	(1.0)	17	(0.7)	
	無回答	13		11		

*家族形態が不明の100名は除いて集計した。

表6 出身地別の郷土料理の認知度と家庭における伝承

(4,927人)

出身地	人数	代表的な郷土料理	出身地の郷土料理を知っている		家庭で伝承されている郷土料理がある	
			人数	(%)	人数	(%)
北海道	373	鮭のちゃんちゃん焼き、石狩鍋	257	(68.9)	89	(23.9)
東北	136	いも煮（山形）、きりたんぼ（秋田）	104	(76.5)	55	(40.4)
関東	1,407	しもつかれ（栃木）、あんこう鍋（茨城）	365	(25.9)	167	(11.9)
中部	1,345	のっぺ（新潟）、おやき（長野）	703	(52.3)	482	(35.8)
近畿	373	ふな寿司（滋賀）、柿の葉寿司（奈良・和歌山）	110	(29.5)	48	(12.9)
中国	555	けんちょう（山口）、牡蠣の土手鍋（広島）	250	(45.0)	94	(16.9)
四国	202	鯉のたたき（高知）、そば米雑炊（徳島）	157	(77.7)	59	(29.2)
九州	433	がめ煮（福岡）、さつま汁（鹿児島）	330	(76.2)	130	(30.0)
沖縄	85	ゴーヤーチャンプルー、イナムドゥチ	84	(98.8)	52	(61.2)
無回答・海外	18		—		—	
合計	4,927		2,360	(47.9)	1,176	(23.9)

の4項目で、拡大家族のほうが高い割合を示した。

（6）郷土料理への関心と継承意欲に及ぼす食および郷土料理体験の影響

郷土料理への関心と継承意欲に関する3項目間の調査結果には、高い相関関係が認められた。同時にこれら3項目を従属変数とした回帰分析の結果もほぼ同様の傾向を示した。そこで「郷土料理への関心」を従属変数とし、説明変数を食体験、郷土料理体験としたロジスティック回帰分析の結果を表8に示した。交絡因子は年齢、性別、家族形態、出身地の4項目とした。

食体験のうち「食事の時間は楽しかった」以外の説明変数のオッズ比はすべて有意確率5%未満となり、「郷土料理への関心」に対する影響が認められた。有意な関

連性を示した項目のうち、郷土料理への関心を最も高めたのは「郷土料理を食べたことがある（OR比 [95% CI] : 1.637 [1.422–1.844]）」であった。「家で食べ物や郷土料理の話をしたことがある（1.583 [1.35–1.857]）」も関心を高めることが明らかになった。「家の人から食べ物大切さを教えてもらった（1.211 [1.079–1.361]）」、「料理の手伝いをした（1.219 [1.069–1.39]）」も関心を高めた。しかし、逆に「食べ物の好き嫌いがあった（0.881 [0.799–0.971]）」「普段の食事は家の人の手作りだった（0.759 [0.663–0.868]）」は、負の影響を示した。

4. 考 察

本調査の対象者は全体の90%が女性であった。管理栄

表7 小学校以前の食体験

(4,927人)

項 目	選択肢	核家族 (n=2,433)		拡大家族 (n=2,394)		有意確率
		人数	(%)	人数	(%)	
料理の手伝いをしたことがある	いつもしていた	202	(8.3)	254	(10.6)	$p<0.001$
	時々していた	1,428	(58.7)	1,474	(61.6)	
	あまりしなかった	718	(29.5)	606	(25.3)	
	したことはない	84	(3.5)	59	(2.5)	
	無回答	1		1		
食事の時間は楽しかった	いつも楽しかった	1,633	(67.2)	1,626	(68.0)	$p=0.558$
	時々楽しかった	711	(29.2)	668	(27.9)	
	あまり楽しくなかった	68	(2.8)	83	(3.5)	
	楽しくなかった	19	(0.8)	15	(0.6)	
	無回答	2		2		
家の人から食べ物の大切さを教えてもらった	よく教えてもらった	848	(34.9)	983	(41.1)	$p<0.001$
	時々教えてもらった	1,176	(48.4)	1,094	(45.8)	
	あまり教えてもらわなかった	361	(14.9)	271	(11.3)	
	教えてもらったことはない	44	(1.8)	41	(1.7)	
	無回答	4		5		
家の人と食べ物の話をしたことがある	よくしていた	989	(40.7)	1,085	(45.4)	$p=0.019$
	時々していた	1,125	(46.3)	1,037	(43.4)	
	あまりしなかった	301	(12.4)	256	(10.7)	
	したことはない	15	(0.6)	12	(0.5)	
	無回答	3		4		
食べ物の好き嫌いがあった	かなりあった	511	(21.0)	487	(20.4)	$p=0.044$
	ややあった	965	(39.7)	1,030	(43.1)	
	あまりなかった	695	(28.6)	670	(28.0)	
	全くなかった	260	(10.7)	204	(8.5)	
	無回答	2		3		
普段の食事は家の人が手作りにしていた	いつも手作りだった	1,124	(46.2)	1,105	(46.2)	$p=0.208$
	たまに調理済み食品があった	1,219	(50.1)	1,222	(51.1)	
	かなり調理済み食品があった	82	(3.4)	59	(2.5)	
	ほとんど手作りはなかった	8	(0.3)	6	(0.3)	
	無回答	0		2		
家の人と給食の話をしたことがある	よくしていた	861	(35.9)	858	(36.3)	$p=0.722$
	時々していた	1,193	(49.7)	1,136	(48.0)	
	あまりしなかった	318	(13.2)	345	(14.6)	
	したことはない	29	(1.2)	26	(1.1)	
	無回答・非該当*	32		29		

*非該当には「小学校の時に学校給食がなかった」と回答した42人が含まれる。

表8 郷土料理への関心に対する食および郷土料理体験の影響

(n=4,927)

説明変数	95%信頼区間	オッズ比	有意確率
料理の手伝いをしたことがある	1.069 ~ 1.390	1.219	$p=0.003$
食事の時間は楽しかった	0.957 ~ 1.244	1.091	$p=0.192$
家の人から食べ物の大切さを教えてもらった	1.079 ~ 1.361	1.211	$p=0.001$
食べ物の好き嫌いがあった	0.799 ~ 0.971	0.881	$p=0.011$
普段の食事は家の人が手作りにしていた	0.663 ~ 0.868	0.759	$p<0.001$
家で食べ物や郷土料理の話をしたことがある	1.350 ~ 1.857	1.583	$p<0.001$
家の人が郷土料理を作ったことがある	1.270 ~ 1.630	1.439	$p<0.001$
郷土料理を食べたことがある (外食・土産含む)	1.422 ~ 1.884	1.637	$p<0.001$

養士養成課程は、家政系女子大学における設置が多く、本研究でも調査対象の20校のうち女子大学が6校含まれたことによる。なお、本調査における対象校は、調査時(2006年)において108校設置されているうちの18.5%にあたる。

対象者の出身地は、関東地方が最も多かったが、これは関東近辺の養成校が調査対象20校中の5校を占めたことによる。対象者の小学校卒業(12歳)までの家族形態は、核家族と大家族の割合が半々であった。家族形態の結果は、全国の児童のいる世帯に占める核家族率74.7%(平成20年国民生活基礎調査)と比較してかなり低い割合(49.6%)を示した。核家族率は都市部のほうが多いことから、本調査の対象者には都市部以外の出身者が多く含まれたと推測される。

職業に対する意識では、ほとんどの対象者が管理栄養士または栄養士の資格を生かして働きたいと考えていたが、約10%はわからないと回答した。この理由は、全対象者の約30%が1年生であったため、卒業後の進路について十分に検討していないと考えられた。栄養教諭を希望する者は全体の約20%にとどまった。管理栄養士の勤務場所は、学校だけでなく病院、老人保健施設、薬局、行政、食品関連会社など多岐にわたることによって考えられた。

本調査では、郷土料理を「1. 地域でとれた特産物を使った料理、2. 長い期間の中で、生活環境に合った形に工夫され伝えられてきた料理、3. その地域の風土や歴史と深く関わっている料理」と定義した。この定義をアンケート上に明記した上で調査を行った。対象者が郷土料理に対してもつイメージは、「伝統(73.9%)」「地域の食材(57.9%)」「和食・和風(29.9%)」「土地柄(27.1%)」「田舎(24.3%)」の順で多かった(結果は示していない)。この結果から、本調査における郷土料理の定義とイメージはほぼ一致していることを確認した。

子どもの食生活には母親の栄養知識、態度や、食環境が影響することが報告されている^{13, 14)}。わが国では、母親だけでなく同居する祖母等が、調理を担う場合もあるため、家族形態別の集計を行った。家庭における郷土料理体験では、家族形態との間に有意な関連性が認められ、大家族の対象者における体験が多く、家庭内での伝承割合が高いことが推測される。小学校における郷土料理体験では、給食で郷土料理が提供され、同時に情報提供も行われていた。給食による提供を「わからない」と回答した対象者の中には、提供された給食を郷土料理と認識していない者も含まれると考えられ、実際の提供数は調査結果より多いと推測される。これらの結果から、約半数の対象者は家の人が郷土料理を作り、給食で食べるなど、学童期からの郷土料理体験があった。家庭で郷土料理を調理する割合よりも、実際の食体験が多かったのは、学校給食をはじめとするさまざまな食体験を含むことによると考えられる。

郷土料理への関心・継承意欲は、多くの対象者がもっており、特に大家族の対象者において高い傾向が認められた。なお、家族形態に関係なく、関心より継承意欲の方が高い傾向を示し、特に自分の家族や子どもへ伝承したいと回答した。郷土料理に対するイメージの調査で最も高かったのは「伝統」であり、対象者の多くは「食の伝統」を継承したいと推測される。

小学校(12歳)以前の食体験では、家族形態による関連性が認められる項目があった。すなわち、大家族の対象者において料理の手伝いをしていた割合が高く、これは食数が多く手伝う必要性が高かったことに起因するのではないかと考えられた。さらに大家族では、日常的に家人と食べ物のお話をし、その大切さを教えてもらう割合も高い傾向を示した。同時に食べ物の好き嫌いの割合も高かった。大家族では、食べ物について家人が積極的にかかわる中で、嫌いな食べ物でも食べるよう諭されていたのではないかと考えられる。食嗜好に対する過剰な制限は、その食物への忌避にはつながらず¹⁵⁾、むしろ子どもの自制心の発達を妨げると報告されている¹⁶⁾。そのことから、大家族の対象者のほうが食物の好き嫌いが多い傾向を示したのではないかと考えられた。

出身地別の郷土料理の認知度と家庭における伝承については、明らかな地域差と家族形態の影響が認められた。特に大家族における認知度、伝承率はともに高く、祖父母の代から現在の地域に居住している場合の伝承率は、有意に高かった(表は示していない)。しかし、祖父母の代から居住していなくても、両親が自分の出身地の郷土料理を家庭で再現し伝承している可能性がある。郷土料理の技術や味の伝承は、主として家庭内で母から娘、姑から嫁へ行われることが報告されている¹⁷⁾。そのため、多くの人が郷土料理をはじめとした「食」そのものに関心をもち伝承する姿勢をもつことが望まれる。

家庭に伝承されている郷土料理があると回答した対象者のうち、85%以上が現在も作る習慣があった。しかし、「手間がかかる」、「購入できる」等の理由により現在は作らないとの回答もみられた(表には示していない)。地方都市では、郷土料理専門店が存在したり、空港・駅等で土産物として販売されていることから、容易に購入できる現状が推測された。しかし、本研究結果のように、「現在は作らない」との回答は、社会・経済構造の変化に伴い、郷土料理を作る習慣や伝承が途絶える危険性を示唆している。

郷土料理への関心を従属変数とし、食および郷土料理体験を説明変数としたロジスティック回帰分析の結果から、「食事の時間は楽しかった」以外の7項目の説明変数が、有意な関連性を示した($p \leq 0.01$)。家で郷土料理を作って、家族で共食すること、その際には食べ物全般や郷土料理のお話をする事は、明らかに郷土料理への関心を高めていた。「家の人から食べ物のお話を教えてもらう」ことや、「料理の手伝いをさせる」等の日常的

な家人による食へのかわり方が、郷土料理のみならず食への関心や興味を引き出すことが示唆された。

一方、「食べ物の好き嫌いがあった」「普段の食事は家の人の手作りだった」は、負の影響を示した。幼少期の子どもに、嫌いな食べ物を食べるよう強く強制すると、逆に嗜好性を下げる可能性が指摘されている¹⁸⁾。そのことから、日常的に家人が食事を手作りして、嫌いな食物の摂取を強制することは好ましくない。このような経験は、食物の好き嫌いを助長し、そのことにより食を楽しめなくなり¹⁹⁾、場合によっては郷土料理への関心を高めるところか、「食」そのものへの関心も低下させることが危惧される。

これらの結果から、学童期までに郷土料理の食経験に加えて、家庭で食べ物や郷土料理に関する話や、食の大切さを話すことは、郷土料理への関心を高めることが明らかになった。幼児を対象とした研究では、味わう等の経験が多いほど、特定の食物を好み、食体験が多いほど新規な食への忌避行動が少ないことが報告されている²⁰⁾。郷土料理の継承・普及には、郷土料理そのものを実際に見る、味わう、作るなどの経験が有効に働く。そのことから、多くの食経験を行っている人ほど、郷土料理や日本の食文化への意識が高まることは容易に推測される。しかし、本研究の結果では、「食べ物や郷土料理の話をする」だけでも郷土料理への関心が高まることが明らかになった。

これまでの日本の家族形態は大家族が多く、家庭の中で食を含めたさまざまな生活様式が継承されてきた。しかし、核家族化が進行しライフスタイルが多様化している現状では、古くから伝承されてきた郷土料理の継承は途絶えがちである。このような現状でも、食を司る管理栄養士が郷土料理の継承と普及に努めることにより、伝承活動は拡大していくことが期待できる²¹⁾。

本調査の対象者である管理栄養士養成課程の学生の食への関心は、潜在的に他学部の学生より高いと推測される。そのような対象者の郷土料理への関心や継承意欲をさらに高めるには、学童期までに家庭で「郷土料理の話をする」「食べ物の大切さを伝え、食や郷土料理に関する話をする」といった取り組みが有効に働く。この結果は、学童期以下の子どもをもつ家庭において、食体験が十分にできない場合でも、食に関する話題を取り上げることの重要性を示している。郷土料理をはじめとして、食に興味をもつことは、生涯にわたり郷土色豊かで楽しい食生活を送るための基礎となる。さらには、わが国独自の食文化の継承につながるとともに、食育の推進への寄与が期待できる。今後は家庭で、実際に郷土料理を食べる、料理の手伝いをさせるなどの体験に加えて、積極的に食や郷土料理に関する話をする事が望まれる。

5. 要 約

わが国に伝わる郷土料理への関心、継承意欲に及ぼす

学童期以前の食体験の影響について、管理栄養士養成課程の学生4,927人を対象として調査を行った。

対象者の出身地は、関東地方が最も多く、次いで中部地方であった。家族形態は、核家族と大家族ほぼ半数程度であった。学童期以前の食体験、郷土料理体験ともに家族形態による影響が認められ、大家族のほうが高い経験割合を示した。

全対象者における、郷土料理への関心、継承意欲は高かった。郷土料理への関心に及ぼす食および郷土料理体験の影響をロジスティック回帰分析で解析したところ、最も高いオッズ比を示したのは「郷土料理を食べたことがある」であった。「食べ物や郷土料理に関する話をした」も郷土料理への関心を高めていた。

これらの結果から、学童期以前の食および郷土料理体験は郷土料理への関心や継承意欲を高めることが明らかになった。特に、実際の食体験に加えて「食べ物や郷土料理に関する話をする」ことも関心を高めることが示唆された。食について日常的に話をする事は、郷土料理を初めとする食全般への興味や関心を高めることが期待できる。今後は、家庭で幼少期から、食に関する話題に触れることが望まれる。

謝 辞

本研究の実施に際し、アンケートの回答にご協力いただいた管理栄養士養成施設の皆様、結果集計にご協力いただいた吉岡美沙さんに深く感謝いたします。

文 献

- 1) The American dietetic association.: Dietary goals for the United States. *J. Am. Diet. Assoc.*, 74, 529-533 (1979)
- 2) Ohba, S., Nishi, M., Miyake, H.: Eating habits and pancreas cancer. *Int. J. Pancre.*, 20, 37-42 (1996)
- 3) Adachi, M.: Theories of nutrition education and promotion in Japan: enactment of the "Food Education Basic Law". *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 17 (S1), 180-184 (2008)
- 4) 「日本の食生活全集秋田」編集委員会：聞き書秋田の食事，農山漁村文化協会，東京，p.103 (1986)
- 5) 松浦紀美恵，安藤理恵，広陽子：郷土料理について—女子大生の意識調査と郷土料理の利点，神戸女子大学瀬戸短期大学学術紀要，12，67-77 (2001)
- 6) Wardle, J., Coward, M.-L., Cooke, L., Gibson, E.: Modifying children's food preferences: the effects of exposure and reward on acceptance of an unfamiliar vegetable. *Eur. J. Clin. Nutr.*, 57, 341-347 (2003)
- 7) Carruth, B.R., Ziegler, P.J., Gordon, A., Barr, S.I.: Prevalence of picky eaters among infants and toddlers and their caregiver's decisions about offering a new food. *J. Am. Diet. Assoc.*, 104, S57-S64 (2004)
- 8) Kimura, A., Wada, Y., Oshima, K., Yamaguchi, Y., Tsuzuki, D., Oka, T., Dan, I.: Eating habits in childhood relate to preference for traditional diets among young Japanese. *Food Quality and Preference*, 21, 843-848 (2010)
- 9) Howard, A. J., Mallan, K.M., Byrne, R., Magarey, A.,

- Daniels, L.A.: Toddlers' food preferences. The impact of novel food exposure, maternal preferences and food neophobia. *Appetite*, 59, 818-825 (2012)
- 10) Mikkil, V., Rasanen, L., Raitakari, O.T., Pietnen, P., Viilari, J.: Consistent dietary patterns identified from childhood to adulthood. The Cardiovascular Risk in Young Finns Study. *Br. J. Nutr.*, 3, 923-931 (2005)
- 11) Unusan, N.: University students' food preference and practice now and during childhood. *Food Quality and Preference*, 17, 362-368 (2006)
- 12) Fisk, C.M., Crozier, S.R., Inskip, H.M.: Influences on the quality of young children's diets: the importance of maternal food choices. *Br. J. Nutr.*, 105, 287-296 (2011)
- 13) Vereecken, C., Maes, L.: Young children's dietary habits and associations with the mother's nutritional knowledge and attitudes. *Appetite*, 54, 44-51 (2010)
- 14) Vereecken, C., Haerens, L., Bourdeaudhuij, I.D., Maes, L.: The relationship between children's home food environment and dietary patterns in childhood and adolescence. *Public Health Nutrition*, 13, 1729-1735 (2011)
- 15) Casey, R., Rozin, P.: Changing children's food preferences. Parent opinions. *Appetite*, 12, 171-182 (1989)
- 16) Birch, L.L., Fisher, J.O.: Development of eating behaviors among children and adolescents. *Pediatrics*, 101, 539-549 (1998)
- 17) 水谷彩, 中島正裕, 千賀裕太郎: 農山村における郷土料理の伝承・変遷過程および地域住民の意識の変容に関する考察—長野県小川村の郷土料理「おやき」を事例として—, 農村計画論文集, 7, 259-264 (2005)
- 18) Powell, F.C., Farrow, C.V., Meyer, C.: Food avoidance in children. The influence of maternal feeding practices and behaviours. *Appetite*, 57, 683-692 (2011)
- 19) Mustonen, S., Oerlemans, P., Tuorila, H.: Familiarity with and affective responses to foods in 8-11-year-old children. The role of food neophobia and parental education. *Appetite*, 58, 777-780 (2012)
- 20) Birch, L. L., McPhee, L., Shoba, B.C., Pirok, E., Steinberg, L.: What kind of exposure reduces children's food neophobia? *Appetite*, 9, 171-178 (1987)
- 21) 山王丸靖子, 鍋島しのぶ, 山口鏡子, 藤原ヒロ子, 石森光恵, 中谷友美, 武藤慶子, 岩瀬靖彦: 郷土料理を学校給食へ導入するための意識および嗜好調査—大村寿司給食の導入と実施可能性—, 日本食生活学会誌, 19, 60-86 (2008)